



## Polpetta Bagnata

Islama Köfte



Mezzo kg di carne macinata  
1 cipolla  
4 interno di pane raffermo  
1 aglio  
1 cucchiaino di cumino  
1 cucchiaino di pepe nero  
2 cucchiaini di sale  
Per bagnare;  
2 bicchieri brodi o succo di ossa  
1 cucchiaio d'olio vegetale  
1 cucchiaino di salsa  
1 cucchiaino di sale  
Per il sotto ;  
8 fetti di pane tagliati perfetti  
Per la sopra;  
4 pomodori  
8 pepe italiane

- # Nella ciotola da impastare si aggiungono le cipolle grattugiata insieme con internet di pane raffermo e si impastano finché si schiacciano bene i panini.
- # Poi si aggiungono carne macinata sale aglio pestato cumino e pepe nero si continua ancora ad impastare circa per 10 minuti poi la miscelata preparata di polpetta si metta nel frigo e si lascia a riposare circa per due ore.
- # In questo momento difetti di pane si infilano nel vassoio del forno e si arrossiscono a 200° finche prendono il colore viola.
- # I materiali di bagnare si mettono in una pentola e si bolla per una schiumata.
- # Poi difetti di pane arrostiti si bagnano insieme con liquido di bagnare e poi alla sopra si mettono i setti di polpetta e poi se li mettono nel forno riscaldato a 200 gradi.
- # Dopo aver arrossito alla sopra delle polpette se levano dal forno e si fanno girare e in mezzo della polpette si mettono fetti di pomodori e pepe poi si rimette nel forno per arrossire l'altra facciata delle polpette.
- # Poi le polpette si leva dal forno dopo aver cucinato i pomodori e pepe. Si servirsì in caldo insieme con pane.

**Nota:** Questa polpetta è famosa della zona di Adapazari nel mondo.